





Łazanki z gotowanym mięsem i kapustą pekińską

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

Składniki:

makaron łazanki - 300 g

mięso gotowane z rosółu
(mieszane) - 0,5 kg

kapusta pekińska średnia - 0,5 szt.

cebula - 1 szt.

czosnek niedźwiedzi - 1 garść

olej - 2-3 łyżka

sól, pieprz, sos sojowy - - do
smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron ugotować al'dente według instrukcji na opakowaniu, odcedzić. Kapustę pekińską gotować 4-5 minut w osolonej wodzie, osączyć, drobno posiekać, (kapusta była z grubszej strony i dlatego ją gotowałam, drobną wystarczy posiekać i podsmażyć na oleju). Mięso obrać od kości, przemielić w maszynce lub bardzo drobno posiekać. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić posiekaną cebulę, dodać mielone mięso i łazanki.

KROK 2: Połączyć z posiekaną kapustą, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Dokładnie wymieszać, podsmażyć jeszcze przez 2-3 minuty.

KROK 3: Na samym końcu dodać drobno posiekany czosnek niedźwiedzi, wymieszać, wyłożyć na talerze, podawać.